
Einstieg in die Aquakultur

Die wichtigsten heimischen Fischarten (Fischkunde und Anatomie) und Produktionsweisen werden im Kurs vorgestellt.

Weiters werden Fisch und Fischprodukte sowie einzuhaltende Hygienevorschriften vom Teich bis zum Küchentisch besprochen. Welche Kennzeichnungsvorschriften beim Fischverkauf einzuhalten sind, kann mit den Produktproben einfach veranschaulicht werden. Die Produkte werden im Anschluss verkostet, um einen Überblick der vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten zu geben, welche beim Verkauf eine höhere Wertschöpfung am Betrieb ermöglichen. Die rechtlichen Rahmenbedingungen der Be- und Verarbeitung am landwirtschaftlichen Betrieb runden den Inhalt des Kurses ab.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 20,00 € Kursgebühr nicht gefördert

Fachbereich: Tierhaltung

Zielgruppe: alle mit der Fisch- und Teichwirtschaft befassten
Personen

Anrechnung: 2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine